

食品ロス（野菜）は、早めに使い切りましょう！

泉佐野市予防接種時の保護者（244人）に聞きました。家庭の料理でそのまま捨ててしまうことが、「よくある・時々ある」と回答した食品の第1位は、**野菜類 59.6%**（68人）でした。【2021.4～8】
直接廃棄や過剰除去を動画でお楽しみください。

動画



動画 1



動画 2



動画 3



動画 1 食品ロスとは

食品ロスとは

「食品ロス」は本来食べられるにもかかわらず捨ててしまう食品のこと

食品ロスを学ぼう

大阪府大学 健康科学部 2021

調理の際に野菜の皮を厚くむいてしまうなど、食べられる部分まで捨ててしまうことです。

家庭や飲食店で作られた料理が多い、好き嫌いといった理由で食べきれずに廃棄されたもの

賞味期限や消費期限を超えたことで食料として提供されることがなく捨てられてしまう食料のこと

食品ロスの現状

	年間発生量	事業系	家庭系
全国	600万トン	324万トン	276万トン
(2019年度)	(100.0%)	(54.0%)	(46.0%)
大阪府	43.1万トン	22.3万トン	20.8万トン
(2019年度)	(100.0%)	(51.7%)	(48.3%)

全国の食品ロス量と大阪府の食品ロス量

2030年将来目標

国の「基本方針」を踏まえ、事業系家庭系ともに2000年度比で2030年度に食のロス半減を目指す。

	2000年度	2019年度	2030年度
事業系	31.25万トン	31.25万トン	14.4万トン
家庭系	31.25万トン	28.8万トン	14.4万トン
全体	44.4万トン	43.1万トン	31.2万トン

→ 575万トン
→ 47万トン

動画 2 グラタン



動画 3 ポテトサラダ



- ・ポテトサラダ
 - ジャガイモ…200g
 - 卵…60g
 - ブロッコリー(茎)…30g
 - にんじん…20g
 - きゅうり…15g
 - ぬが漬け(きゅうり)…15g
- ・味付け
 - マヨネーズ…30g
 - 酢…2.6g
 - 塩…0.6g(少々)
 - こしょう…0.03g(一振)
- ・付け合せ
 - レタス…30g(葉1枚)

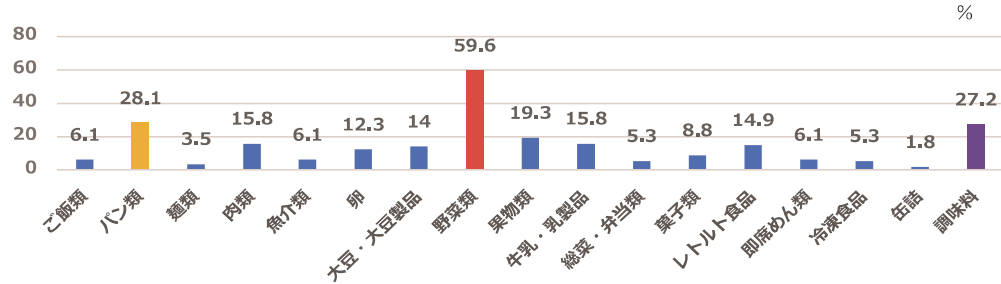


「食品ロス」を減らしましょう！

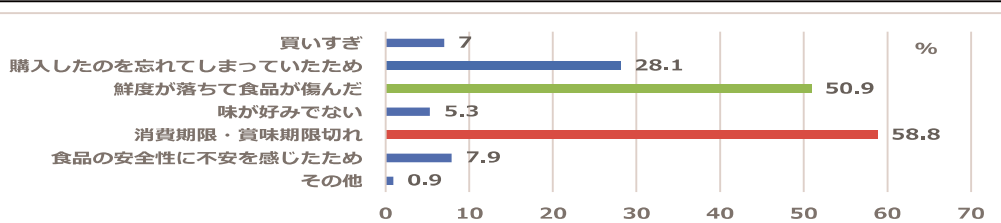
日本では令和元年 10 月 1 日より食品ロスの削減の推進に関する法律ができました。の 2015 年に国連で採択された持続可能な開発目標のための 2030 アジェンダに基づく**持続可能な開発目標 (SDGs)** の「**目標 12.持続可能な生産消費形態を確保する**」において食料廃棄の減少が重要とされています。

国内の食品ロス量は年間 570 万トンそのうち家庭の食品ロスは 261 万トン (45.7%) に当たります。(令和元年)
そのうち訳は、「**食べ残し**」「**過剰除去**」「**直接廃棄**」です。

家庭において廃棄される食品



アンケートの結果では「食品をそのまま捨ててしまう理由」に、「**直接廃棄**」の①**消費期限・賞味期限切**、②**鮮度が落ちて食品が傷んだ**があります。



消費期限 (過ぎたら食べないほうがよい期限)
賞味期限切 (おいしく食べることができる期限)

近いうちに使う時は、期限表示の近いものから買いましょう。

持続可能な開発目標 (SDGs)

目標 12. つくる責任・つかう責任



今日から始めよう！
まず家庭から！

3つのチェック

- 1 買い過ぎないようにしましょう。
- 2 作り過ぎた料理は別の献立に生かしましょう。
- 3 冷蔵庫の野菜の鮮度と調味料の期限表示を定期的に確認しましょう。

大手前大学健康栄養学部 2021 年度調査
(泉佐野市の予防接種時にご協力いただきました)